

GASTRONOMSKA PRAVLJICA



Makedonska kuhinja je pod vplivom evropske, turške in slovanske kuhinje z ustrezno uporabo rastlin, začimbe pa dodajajo unikatni okus jedi, ki so pripravljene s skrbnostjo in natančnostjo. Tipičen Makedonec v svojem obroku bi moral imeti sir, svežo solato, domači kruh, meso (glavno svinjske pečenke) in krompir.

TRADICIONALNA HRANA

Makedonske jedi so: Tavče gravče (fižol v lončnem pekaču), Ajvar (pečena rdeča paprika feferon), Pindžur (poletna paprika in česen), Malidžano (solata iz jajčevcev), Kebapčinja (mini goveji kebabi), Polnjene paprike (zelene paprike polnjene z rižo, mesom in sirom), Burek (pečen s praženim polnilom s sirom, mesom ali zelenjavo), Pastrmalija (slana pita) in Pleskavica (mesna mešanica za pleskavice). Običajna praksa so sladice pripravljene iz testa, potopljene v sladkornem sirupu in posute z orehi - Baklava, Ekler in Tulumba.



MAKEDONSKO VINO

V Severni Makedoniji je približno 80 vinarn. Proizvodnja vina je prevladujoča vaška industrija po Severni Makedoniji, zato si ljudje pogosto želijo vzeti oddih od vsakdanje realnosti in uživati v tradicionalnih kulinarskih specialitetih v zeleni naravi – vsekdanje, ampak unikatno potovanje.



SEVERNA MAKEDONIJA JE VAŠA NASLEDNJA DESTINACIJA
ZA TISTE, KI HRANO IMAJO RADI



AGENCY FOR PROMOTION AND SUPPORT OF TOURISM
OF THE REPUBLIC OF NORTH MACEDONIA

North Macedonia
your destination 

11 Oktomvri str., No. 13, 1000 Skopje
Republic of North Macedonia
Tel: + 389 (0) 23 223 101
www.northmacedonia-timeless.com
www.tourism.gov.mk



Ne izpushte priložnosti obiska trgovine za lokalne izdelke, ki je navdušeno polna z rakijo na bazi sadja (Makedonska ognena voda) in papirnati vrečkami z naravnim suhim sadjem iz gorskih predelov.

MAKEDONSKA VATRENA VODA